

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Terre di Castelnuovo – Sauvignon Blanc Veneto IGT



De Cantina di Castelnuovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnuovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

Sauvignon Blanc is **één van de meest herkenbare en populaire** witte druivenrassen ter wereld. De druif vindt zijn **oorsprong** in het **westen van Frankrijk** (Bordeaux en de Loirevallei), maar heeft inmiddels wereldwijd veroverd. In tegenstelling tot de subtiele Pinot-familie staat de Sauvignon Blanc bekend om zijn **uitgesproken, aromatische en expressieve karakter**. Kenmerkend zijn de aroma's met tonen van groen fruit (kruisbes, groene appel), tropisch fruit (passievrucht, grapefruit), kruidige tonen (stengel van een tomatentros, buxus, groene paprika) en soms een minerale vuursteentoets. In de mond meestal loepzuivere, intens knisperend frisse zuren. Licht tot medium body.

Ook deze **Terre di Castelnuovo Sauvignon Blanc Veneto** is een frisse en aromatische witte wijn, gemaakt van **100% Sauvignon Blanc** afkomstig uit de **Colli Berici-heuvels**, waar de kalkrijke bodem zorgt voor een uitgesproken karakter. De wijn rijpt gedurende **4 maanden op inox**, waardoor zijn pure fruitexpressie behouden blijft.

Hij heeft een **bleekgele kleur** en een intens aroma van **exotisch fruit** en groen van tomatenplant. In de mond is hij **fruitig en verfijnd**, met duidelijke toetsen van **ananas en witte meloen** en een aangename frisheid. Ideaal als aperitief en een uitstekende begeleider van **zeevruchten, lichte soepen en gerechten met wit vlees** en ... asperges! Best serveren op **10–12 °C**.